

10784 Ibrahim Chef



غرائی پراٹھا

فرائی پراٹھے

اجزاء:

سفیدآٹا-----1/2کلو

چینی----- ایک چائے کا چمچہ

گھی----- 2-3کھانے کے چمچے

تیل----- فرائی کے لئے

نمک----- حسبِ ذائقہ

تركيب:

2/1کلو سفید آٹے میںایک چائے کا چمچہ چینی، حسبِ ذائقہ نمک اور 2-3کھانے کے چمچے گھی شامل کرکے حسبِ ضرور ت پانی کے ساتھ گوندھ لیں۔ پھر اسکے پیڑے بنا لیں اور پوریوں کی طرح پتلا پتلا بیل لیں۔ اب کڑاہی میں تیل گرم کرکے پراٹھوں کو تل لیں۔مزے دار فرائی پراٹھے تیار ہیں۔



Chef Club

اسلام عليم!

ممبرز ہارااں گروپ بنانے کا مقصد آپ تک عمدہ اورلذیذ کھانوں کی (Racipes) پہیچا نا ہے۔

Chef Club میں ہم نے دوگروپس متعارف کروائے ہیں۔

اس گروپ میں شامل ہونے کیلئے Boys اپنانام اورائیے شہر کا نام پرسنل چید میں سنڈ کریں جبکہ

Girls کواس گروپ میں شامل ہونے کیلئے پٹل چیٹ میں (Voice Message) کرنا ہوگا

جومكمل رازمين ركھا جائے گا۔

نوٹ: اس گروپ میں صرف اور صرف (cooking) کی پوسٹ شئر کریں۔خلاف ورزی کرنے

والے ممبرکو Remove کردیاجائے گا۔

Group Admin
Ibrahim Chef
0344-1000784